

Cuvée Dell'Abate Spumante Rosé Brut



Price: 10,00€

Product Categories: [Vini delle sabbie](#)

Product Summary

Spumante di qualità ottenuto dall'assemblaggio delle uve rosse del vigneto aziendale, **Fortana e Merlot** in percentuali varianti in base all'annata, vinificate in bianco con leggera crio macerazione. Vendemmia precoce per salvaguardare l'acidità e la freschezza dei profumi di frutti di bosco. Rifermentazione metodo Charmat a temperatura controllata di 14°. Gradazione alcolica media 11,5-12 %. Residuo zuccherino medio 8-10 gr./litro. Temperatura di servizio 6 Gradi. Ideale come aperitivo, abbinamento con crostacei e piatti a base di pesce.

Product Description

Vitigno:

Fortana, Merlot (% in base all'annata)

Terreno:

sabbioso

Area di produzione:

zona litoranea della provincia di Ferrara (Delta del Po)

Densità impianto vigneto:

4.000 ceppi/ha

Produzione:

100/120 ql. Uva/ha

Vendemmia:

Precoce, Fortana 3° decade di Settembre, Merlot 3° decade di Agosto

Vinificazione:

Breve macerazione a freddo, sulle bucce, pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Presatura di spuma:

metodo Charmat a temperatura controllata di 16°

Evoluzione:

esclusivamente in acciaio

Affinamento:

Almeno 3 mesi in bottiglia prima della vendita

Produzione media:

4.000 bottiglie